



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

MSCアニメ貝柱風味フライ



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

審査レポート



商品名 MSCアニメ貝柱風味フライ

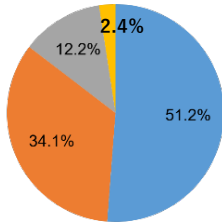
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

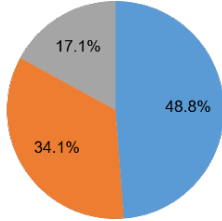
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

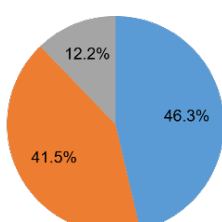
1 この商品に興味がありますか



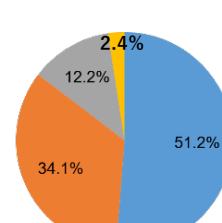
2 この価格で買いたいと思いますか



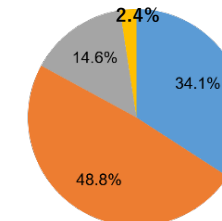
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

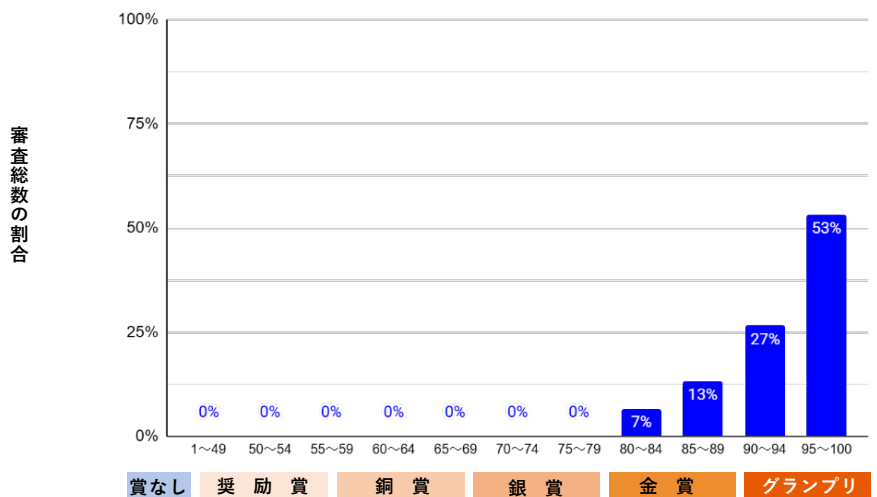
評価が高かった内容

言われなければ貝柱と思わせるほどクオリティがとても高い
 見た目、食感、風味ともにまさに貝柱フライ
 貝柱の繊維のほぐれ具合、食感が上手く再現されていて美味しい
 日本食人気と日本アニメを融合した商品化の取り組みが素晴らしい
 とてもコスパがよく、病みつきになる食感・旨味がある
 貴重なホタテ貝柱の代替品として環境にもお財布にも優しい商品
 貝柱風味フライの完成度の高さに高い技術力と企業努力を感じる

評価が低かった内容

海外を狙ったパッケージではれば英語 (外国語) 併記が不可欠
 せっかくのアニメキャラクターの説明が伝わりにくい
 QRコードで自社サイトへの誘導があるとより魅力が伝わりやすい
 塩味が少し強いように感じる
 通常商品のように中身が見える窓付きが安心感を与え望ましい
 貝柱風味フライのサイズ感がもう少し大きめが好ましい
 揚げた状態で冷凍したレンジアップの姉妹品があるとよい

点数分布

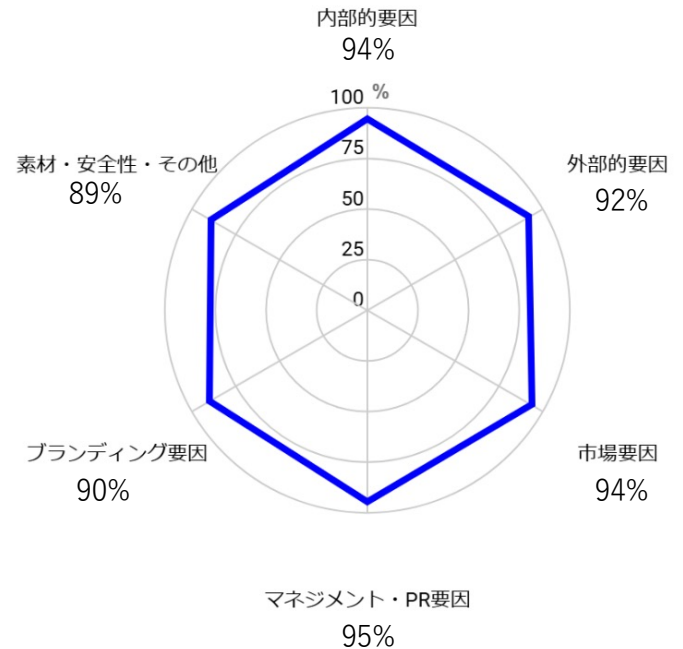


点数分布として全審査員から80点以上の非常に高い評価を得ています。内訳として「金賞」の80点台が20%、90点台の「グランプリ」相当と評価した人が全体の80%を占め、総合評価は94点で【グランプリ】受賞となりました。高評価の理由としては、魚のすり身で作られた貝柱風味フライの再現の素晴らしさ。本物と思わせる程見た目、食感、風味ともにクオリティが高く高評価に繋がっています。WEBアンケートでも、商品への興味、ターゲット層、USP、価格、ネーミングすべての問いに対して8割以上の方が好意的な回答を示しています。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において89%以上のバランスの良い結果となっています。最も評価の高かった「マネジメント・PR要因」は、お客様対応の徹底、本商品の知名度を高めるための広報手段や綿密な広報計画が高く評価されました。「内部的要因」・「市場要因」は共に94%で、魚のすり身を使用した貝柱フライの見た目や風味・食感など再現レベルの高さ、海外向け・SDGsの商品として戦略が高く評価されました。「外部的要因」は92%で、ネーミング、パッケージともに高評価ですが、海外向けながら英語併記の欠如、アニメの活用の仕方について改善の余地を感じます。「素材・安全性要因」は、安心安全についての取り組みや管理、素材に様々な配慮が見られますが、複数使用されている原材料のわかりにくさが若干減点要素となっています。



■ 総評

まずはじめに、創業117年の歴史ある老舗水産練り製品メーカーの伝統の技を守りつつ、常に新しいチャレンジを続け、より良い魅力あるもの作りに取り組まれる貴社の姿勢に敬意を表します。貴社の「MSCアニメ貝柱風味フライ」と同内容商品「MSC貝柱風味フライ」と共に実際に揚げたてを試食し審査させて頂きましたが、商品の完成度の高さから他にはない水産練り製品へのこだわりを感じることができました。ベテランと若手が一丸となり開発スタートから50年もの時を経て試作・改良を重ね開発された本商品は、練り製品として唯一無二の高いポジションでのUSPを感じさせる商品です。

まず味覚について、スケトウダラを主原料にすり身で作ったとはとは思えない貝柱の繊維の束の再現度のクオリティの高さ、そしてまるで貝柱を食べていると錯覚するほどの食感と味わいに審査員一同、驚かされました。サクッと揚がった衣の歯触りとプリッとした歯応えと繊維のほぐれる感覚が楽しめ旨味が溢れほどの味わいに食欲が刺激され貝柱フライのような美味しさに心満たされました。パッケージについては、海外向け商品として日本のアニメキャラクターがデザインされたパッケージは店頭で販売される際に見た目のインパクトがあり重要なポイントとなります。ただ出品された商品は全て日本語ですが、海外で商品を理解してもらうために少なくとも英語併記は必要です。すでに海外向けには輸出先に応じたその国の言語の商品を開発中とは思われますが今後ブラッシュアップされる際はご検討頂ければと存じます。ブランディング、マネジメントについては、商品にQRコードを導入しWEBサイトへの誘導で貴社のこだわりや商品情報、MSC認証、アレンジレシピの提案などSNSを連動させてより積極的な発信で新たな購買層獲得に取り組まれてみるのはいかがでしょうか。

出品商品はそれ自体完成度が非常に高いものであり、これからも商品の持つ可能性の更なる向上を期待しています。



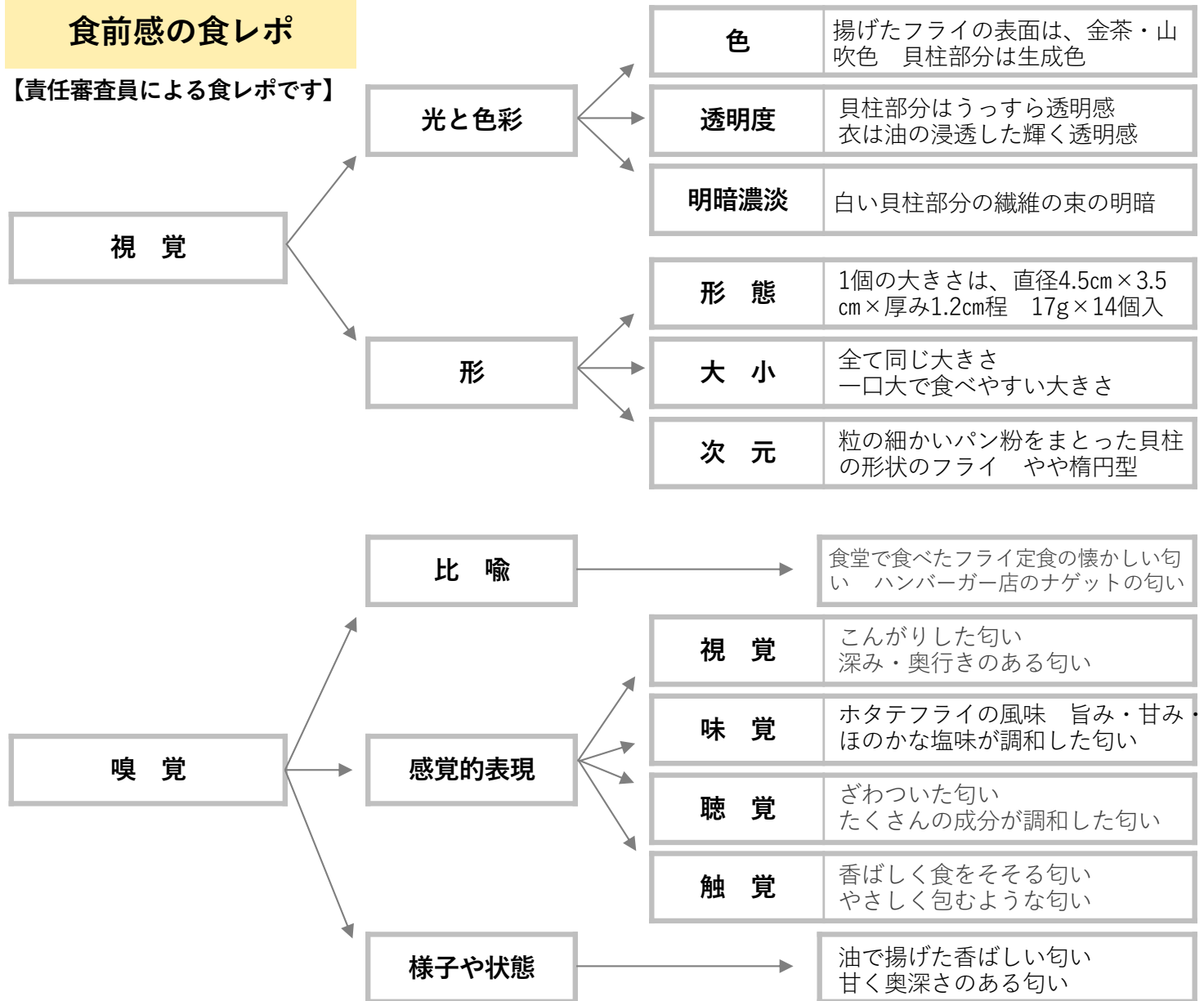
〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

パッケージは、本物と見間違えるほどの美味しそうな揚げたての「貝柱風味フライ」のシズル感が伝わるとてもインパクトがあり、アニメのキャラクターの説明が目をひくデザインです。ノントレーでチャック付きで扱いやすさや保存性への配慮を感じます。同ライン商品の通常タイプのパッケージと違い、中身が見える透明な窓の部分がなく、実際揚げた現物のフライを見たときに画像のイメージより小ぶりな印象を受けました。

2分半ほど揚げた「貝柱風味フライ」は、衣は輝くような金茶色でパン粉は薄付きで貝柱の厚みサイズ感をそのまま感じます。美味しそうな揚げ色に中の貝柱部分の期待感が膨らみます。貝柱部分の見た目は、驚きの再現度の高さ！すり身を主原料に作られた風味かまぼこで、貝柱の繊維の束が忠実に表現されていて驚くほどのクオリティに本物志向への強いこだわりと唯一無二の高いニュース性を感じました。

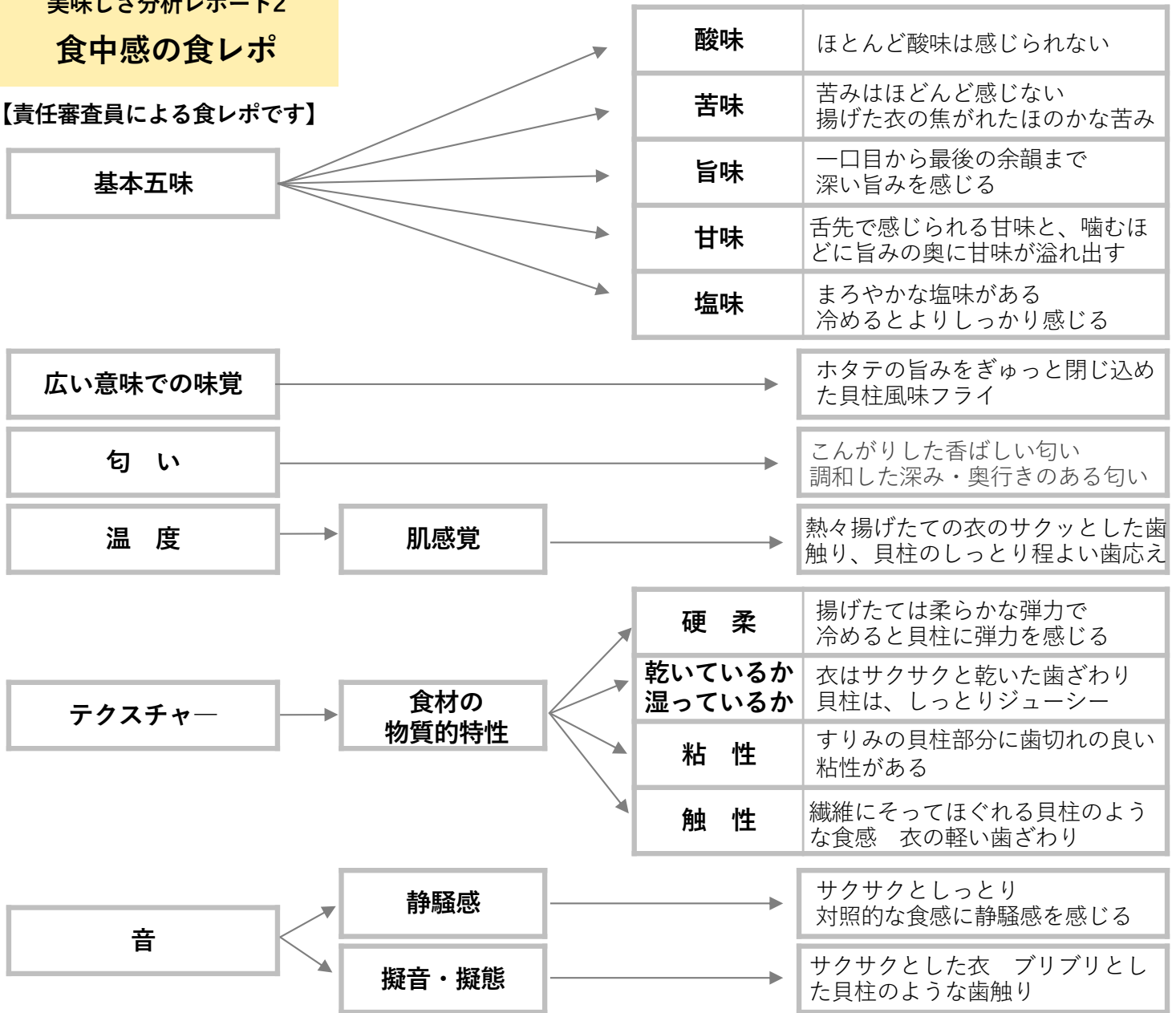
匂いは、油で揚げた香ばしい香りがして、その奥に中の味わいを予感させる奥行きのある優しい旨みや甘みを感じます。昔、洋食屋さんで食べたミックスフライのような懐かしさに心癒される匂いが嗅覚を程よく刺激し、郷愁にかられることで食前に“早く食べてみたい”そんな思いに心が躍りました。



美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

熱々に揚げられた「貝柱風味フライ」を一口食べた瞬間、まずサクッとした軽い歯ざわりのあとに、貝柱の繊維が縦に裂ける様な程よい歯応えと歯切れのよさを感じました。香ばしい香りのあとに芳醇なホタテの香りと調和したまろやかな旨みと塩味が口の中にいっぱいになり幸福感を感じました。まさに貝柱のフライを食べているような食感で、本物のような味わいで奥深さがあり咀嚼により旨味の奥に優しい甘味も溢れ最後にまた旨みのほのかな余韻を感じました。冷めると少ししっかりとした歯応えを感じ味わいに深みが増すように感じホタテ貝柱フライの美味しさを印象付けます。基本五味をしっかりと感じ、主原料のスケトウダラのすり身とホタテエキスの自然な“旨み”と“甘味”、カリウム由来の角のないまろやかな“塩味”、香ばしい衣の焦がれたほのかな“苦み”、かすかに余韻で“微酸味”を実感しました。フライは何もつけずに食べるのが貝柱の味わいや食感が楽しめとても満足感を得ることができ、いくつでも食べたくなる後をひく美味しさがありました。一口大で食べやすいのでお弁当のおかずやスナック、オードブルとしていろんな汎用性を感じます。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

まるでホタテ貝柱のフライを食べたような、非常に満足感のある食感、味わいが感じられ。後味に深い旨みの余韻を感じる

気候・地域

世界の海の水産資源保護につながる本商品は、味覚自体万国共通で親しまれる価値ある商品に仕上がっている。日本のアニメキャラで海外でも手に取ってもらいやすい興味をひくパッケージであるが、英語併記・各国版翻訳パッケージの対応は必須

食経験・食習慣

開発に至ったストーリーの“高価なホタテの貝柱を手軽に食べたい”という想い。同様に私達消費者が求めていた美味しくお手頃な貝柱フライを叶えてくれる嬉しく有難い商品

健康・生活様式

一口大でナゲット感覚で気軽に食べられるので、食卓はもちろん、お弁当のおかずやオードブル、おやつ、パーティにと汎用性が高く万国の老若男女、幅広いターゲットに愛される魅力ある商品

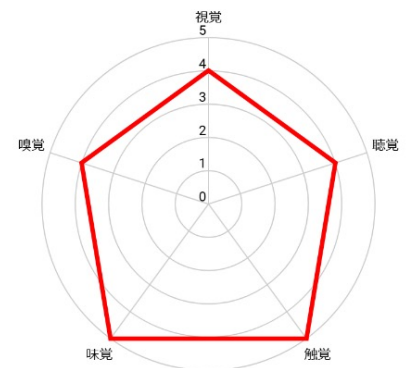
基本五味の
レーダーチャート



広い意味での味覚の
レーダーチャート



五感に対する感じ方
レーダーチャート



五味	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
ホタテ風味	5
まろやか味	3
コクのある味	4
香ばしい味	5
懐かしい味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	5
味覚	5
嗅覚	4



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

魚の白身を使用した貝柱部分に本物志向への強いこだわりと唯一無二の高いニュース性を感じます。特にホタテ貝柱を模した風味かまぼこの味わい・食感の再現のクオリティが素晴らしく感動の味わいがありました。見た目も驚くほどに貝柱の繊維の束が忠実に表現され、フライにすることでまるで本物の貝柱フライを食べているような美味しさの錯覚に陥りました。サクッとつけた衣の歯触りと貝柱部分の心地よい歯応えのコントラストが良く、味わいも旨みが一口目から後味の余韻にまで感じられ五感で楽しむことができました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「貝柱風味フライ」というネーミングとパッケージデザインに誠実な印象を受けます。本物と見間違えるほどのシズル感のあるフライの画像がインパクトがあり、誤解のないよう商品名に“風味”の表記とアニメのキャラクターが笑顔で“貝柱っぽく作りました”と説明している点に誠実さが伝わり好印象です。ノントレーの環境に配慮したパッケージはジッパー付きで扱いやすさへの配慮を感じます。裏面にMSCについてわかりやすく説明があり商品コンセプトも伝わり秀逸なデザインです。ただ海外向けには外国語併記（翻訳）が今後の課題といえます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

MSCアニメパッケージは、メインターゲットは海外の日本・日本食に興味のある方に向けて開発された商品とのこと。貝柱風味フライ自体は、幅広い年齢層で万国共通に愛される味覚・美味しさがあり、一口大のサイズ感がスナック感覚で食べれる手軽さで海外でのヒットの可能性を感じます。海外での日本食・日本アニメブームを背景に、日本伝統の練り製品の革新の技術を日本のアニメキャラクターで発信するアプローチはユニークでわかりやすく（※翻訳を前提に）世界に日本の食文化を伝え、水産加工品の技術に驚きと感動を与えることでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

6つの要因分布で最も95%と評価の高かったマネジメント・PR要因。広報に関する予算や担当部署が整っており自社WEBサイトや複数のSNSでの双方向配信などしっかり細やかな広報展開がなされている点が高く評価されました。また今後の広報計画についても主導的で綿密な戦略を感じます。お客様対応窓口、顧客管理体制や危機管理対応もしっかり確立されていて安心感があります。更なる認知度アップを目指しサイトのリニューアルやインフルエンサーとの連携など広報・プロモーションを現在計画中とのこと、今後の展開に期待しています。

5. ブランディング要因

本商品を通して創業117年の歴史で培われた老舗水産練り製品メーカーの高い伝統技術力と、もの作りへの誇り・こだわりを感じることができました。伝統の技を守りつつ、常に新しいチャレンジを続け、よりよいものへとブラッシュアップを重ねる姿勢は、商品の完成度の高さとは異なる魅力的な水産練り製品の豊富なラインナップから強く伝わってきます。試作・改良を重ね数年かけ開発された本商品は、練り製品として高いポジションでのUSPがあります。本商品が貴社の更なるブランディングの要となっていくことと確信しています。

6. 素材・安全性・その他

製造過程や管理面でも徹底した安心安全の取り組みが行われており、安心・安全へのこだわりが高品質で美味しい製品に繋がっていることが実感できます。保存料不使用については好意的な評価ながら原材料にわかりにくい添加物が複数使用されている点がマイナス要素となっています。国際認証の「MSC（海のエコラベル）」について、日本における認知度はまだ22%ですが年々理解や関心は高まりを見せています。海洋水産資源保護につながる原料を主原料とし、商品を通して海のエコを伝える取り組みに先見性を感じ感銘いたしました。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション